

FRANCESCO CIRELLI

artisan wine

VINO ROSATO 15+16+17

Nome del vino:	Vino Rosato 15+16+17
Annata:	2015 - 2016 - 2017
Alcohol:	13%
Tipologia terreno:	calcare e argilla
Gestione suolo:	metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>L'uva viene diraspata e trasferita direttamente in pressa dove dopo alcune ore di macerazione, viene gentilmente pressata al fine di evitare una eccessiva estrazione di colore, tipica dell'uva Montepulciano.</p> <p>In seguito il mosto viene trasferito nelle anfora dove prende inizio la fermentazione guidata dai lieviti indigeni.</p>
Affinamento:	<p>Dopo la fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sulle proprie fecce fini, svolgendo anche la fermentazione malolattica in anfora.</p> <p>Il vino imbottigliato è il risultato di una <i>cuvée</i> di tre annate, la 2015, la 2016 e la 2017 che sono assemblate insieme in diverse proporzioni con l'obiettivo di ottenere un buon equilibrio tra l'eleganza e la freschezza della bevuta.</p> <p>Il vino è stato imbottigliato nell'anno 2018 e ha svolto ulteriori due anni di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.</p>